



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: 1016-1 / PG023PE / 4403 / 1191

SPEEDY RED BULLET

Informations générales:

| | |
|--------------------|---|
| INGREDIENTS | Saccharose, dextrose, sirop de glucose déshydraté, fibres végétales, maltodextrines arômes, ACIDIFIANT: E330 acide citrique; farine de SOJA (protéines), fructose ÉPAISSISSANTS: E417 gomme tara, E415 gomme xanthan, E412 gomme de guar, E407 carraghénane, ÉPAISSISSANTS: E472b esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E477 esters de propane-1,2-diol d'acides gras, COLORANTS: carthame, E160a carotènes (bêta-), E150d Caramel au sulfite d'ammonium, paprika, E160b annatto. PEUT CONTENIR DES TRACES DE PROTÉINES DU LAIT pour contamination croisée. |
| AROMA | Odeur douceâtre |
| SAVEUR | Douceâtre et très intense. |
| TYPOLOGIE | Produit semi-fini en poudre destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe |

Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:

| | |
|------------------------------------|---|
| INDICATIONS D'UTILISATION | Mélanger à froid 1500g de Easy sur 3,25L d'eau, mélanger énergiquement et laisser reposer pendant 15 minutes. |
| PRÉPARATION ET MANIPULATION | Ouvrez le paquet en utilisant outils ou mains secs pendant la manipulation et fermez l'emballage pour protéger le contenu de l'extérieur. |

Composition du produit:

| | |
|--|----------------|
| SACCHAROSE/ DEXTROSE / GLUCOSE DÉSHYDRATÉ/ ACIDIFIANT/FRUCTOSE | 92,97% ± 0,5 % |
| FIBRES VÉGÉTALES / FARINE DE SOJA | 3,88% ± 0,5 % |
| MALTODEXTRINES / ARÔMES / COLORANTS: | 2,75% ± 0,5 % |
| EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS | 0,40% ± 0,05 % |

Caractéristique microbiological:

| | LIMITES GARANTIES |
|--------------------------------|---------------------------|
| COMPTAGES TOTAUX VIABLES | 5 x 10 ⁴ ufc/g |
| LEVURES ET MOISSURES | 5 x 10 ² ufc/g |
| COLIFORMES | 1 x 10 ² ufc/g |
| ESCHERICHIA COLI | 10 ufc/g |
| ENTEROBACTERIACEAE | 10 ufc/g |
| CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS | 1 x 10 ² ufc/g |
| SALMONELLE | Absence dans 25g |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS | 10 ufc/g |

Caractéristique chimique:

| | LIMITES GARANTIES |
|--------------------------------|---|
| MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd) | Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm |
| MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2) | < 4 ppb |

Informations nutritionnelles:

| | Valori medi* per 100g |
|----------------------------------|----------------------------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 372,07 kcal 1578,77 kj* |
| GRAISSES | 0,31 g* |
| Dont saturées | 0,30 g* |
| GLUCIDES | 96,89 g* |
| Dont sucres | 86,72 g* |
| PROTÉINES | 0,065 g* |
| SEL | 4,8 mg* |
| FIBRES | 10,26 g* |
| *données obtenues par de calculs | |



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: 1016-1 / PG023PE / 4403 / 1191

SPEEDY RED BULLET

| Modalités de conditionnement | | |
|---|---|----------------------|
| TYPOLOGIE D'EMBALLAGE | TECHNICAL REFERENCE | |
| Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95) | Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011 | |
| Modalité de stockage: | | |
| DURÉE DE VIE | 24 mois si le paquet est intacte. | |
| CONDITIONS DE CONSERVATION | Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.. | |
| Attention aux personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque): | | |
| Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes. Voir le tableau de OGM et allergènes | | |
| Déclaration OGM et allergènes | | |
| ALLEGÈNES/GMO | PRÉSENT DANS LE PRODUIT | PRÉSENT DANS L'USINE |
| CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales | NON | QUI |
| CRUSTACÉS et produits à base de crustacés | NON | NON |
| OEUFs et produits à base d'oeufs | NON | QUI |
| POISSONS et produits à base de poissons | NON | NON |
| ARACHIDES et produits à base d'arachides | NON | QUI |
| SOJA et produits à base de soja | QUI | QUI |
| LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose) | TRACES | QUI |
| FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits | NON | QUI |
| CÉLERIE et produits à base de céleri | NON | NON |
| MOUTARDE et produits à base de moutarde | NON | NON |
| GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame | NON | NON |
| ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/L (EXPRIMÉS EN SO ₂) | QUI | QUI |
| LUPIN et produits à base de lupin | NON | NON |
| MOLLUSQUES et produits à base de mollusques | NON | NON |
| ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS | NON | NON |
| Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004: | | |
| On déclare que notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n ° 38175 | | |
| Data ultimo aggiornamento: 22.09.2016 | | |